

Technicien maintenance chr (H/F)

92200 NEUILLY SUR SEINE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual Talent est le spécialiste européen en Acquisition et Évaluation de talents d'Actual group, 5e acteur de l'emploi et du travail en France. Depuis plus de 20 ans et au travers de nos 22 bureaux, nos consultants experts par métiers (Sales, Ingénierie, IT/Digital, Support) accompagnent entreprises et candidats avec des modalités contractuelles sur mesure : CDI, CDD, Intérim, Freelance, Management de transition, Prestation de services.

Notre équipe spécialisée en Ingénierie de l'industrie accompagne son client, PME spécialisée dans les solutions d'hygiène et les équipements pour cuisines professionnelles, dans le recrutement de son futur Technicien de Maintenance (H/F) en CDI.

Rémunération et Avantages :

Rémunération : Jusqu'à 45 000 € brut annuel, selon profil et expérience.

Avantages : Véhicule de service, mutuelle .

Remboursement des frais professionnels (dépenses lors des déplacements).

Formation interne sur les produits et encadrement bienveillant de proximité.

Le poste

L'Essentiel du Poste :

Rejoignez une PME à taille humaine de 12 personnes, forte de 15 ans d'expertise dans les solutions d'hygiène alimentaire et l'équipement pour les professionnels. Dans un environnement où la polyvalence et l'esprit d'équipe sont essentiels, vous intervenez auprès d'une clientèle de proximité (Cafés-Hôtels-Restaurants, collectivités, hôpitaux) principalement située en Île-de-France. Vous êtes le garant du bon fonctionnement des installations et un véritable conseiller technique pour vos clients.

Vos Missions Principales :

Installation et Mise en Service :

Installer les nouveaux équipements chez les clients : centrales de nettoyage (lavage), systèmes de dosage sur les lave-vaisselles et lave-verres professionnels, distributeurs (papier, savon).

Maintenance Technique et Suivi :

Assurer le suivi technique mensuel de votre portefeuille clients (maintenance préventive et curative).

Intervenir sur des problématiques spécifiques liées au traitement de l'eau (gestion du pH, eau osmosée, qualité de l'eau) et aux systèmes de dosage.

Conseil, Qualité et Relation Client :

Accompagner les clients dans l'application stricte de la méthodologie HACCP (normes d'hygiène en cuisine).

Réaliser des démonstrations de produits (lessiviels et autres) directement dans les cuisines professionnelles.

Assurer un reporting d'activité régulier auprès de votre direction.

Conditions de travail :

Poste itinérant sur l'Île-de-France.

Le profil recherché

Profil Recherché :

Formation : Vous êtes titulaire d'une formation de niveau Bac+2 à Bac+3, technique (Électrotechnique, Maintenance) ou issue du secteur de la Restauration/Hôtellerie avec une forte appétence technique.

Expérience : Vous justifiez d'au moins 2 ans d'expérience sur un poste similaire. Avoir déjà travaillé dans le milieu des cuisines professionnelles, du CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants) ou des métiers de bouche est un prérequis indispensable.

Compétences Techniques :

Vous êtes à l'aise avec le courant électrique et possédez idéalement l'Habilitation électrique BR.

Maîtrise des systèmes de dosage dans l'hygiène alimentaire et connaissances en traitement de l'eau (pH, eau osmosée).

Bonne connaissance du fonctionnement des machines à laver la vaisselle professionnelles et des normes d'hygiène (HACCP).

Savoir-être : Vous êtes reconnu(e) pour votre excellente écoute, votre dynamisme et votre orientation "satisfaction client".

Mobilité : Permis B exigé pour les déplacements quotidiens.